

ABSTRACT

Syariah Financial Management

Depot Ayam Bakar Pak "D" Surabaya

The development of an increasingly competitive business world led to major changes in the development of the Islamic business world. One of the fastest growing businesses is the food business known as culinary. The restaurant is one of the providers of food needs. One of the fastest growing business trends is sharia-based business. The development of sharia business also spread to various fields, such as sharia tourism, sharia property, sharia beauty salon, sharia hotels to sharia-based food industry, one of them is Ayam Bakar Pak D "Surabaya Restaurant. Surabaya's "D" grilled chicken Depot does not only have appeal to the taste of grilled chicken and grilled fish it sells, but also to its financial management system. The Islamic finance system use in the "D" Chicken Fuel Depot is different from other restaurants whose employees are on a fixed monthly salary. While at the depot grilled chicken Pak "D" Surabaya is based on the results so that the worker in the salary with a percentage in accordance with the portion of the results obtained in the month. This study aims to answer the questions: How Sharia Financial Management Depot grilled chicken Pak "D" Surabaya?

This research is a descriptive qualitative research that is research which produce descriptive qualitative data in the form of written or oral words from people, and perpetrators observed. Primary data source used is the result of interviews with the head of the company / owner and finance staff of grilled chicken pak "D" Surabaya.

While the secondary data source obtained from documentation data, business news tabloid magazines, brochure depot broiler pack D Surabaya. The results of this study are: Sharia financial management exposed in the grilled chicken depot pack "D" Surabaya is a profit sharing between the owner with the crew and between the owner and the land owner.

Keywords: *Manajamenen, Business, Profit Sharing.*

ABSTRAK

Manajemen Keuangan Syariah

Depot Ayam Bakar Pak “D” Surabaya

Perkembangan dunia bisnis yang semakin kompetitif menyebabkan perubahan besar dalam perkembangan dunia bisnis Islam. Salah satu bisnis yang berkembang sangat pesat adalah bisnis makanan atau dikenal dengan istilah kuliner. Restoran merupakan salah satu tempat penyedia kebutuhan makanan. Salah satu trend bisnis yang kini berkembang pesat adalah bisnis berbasis syariah. Perkembangan bisnis syariah juga merambat ke berbagai bidang, seperti pariwisata syariah, properti syariah, salon kecantikan syariah, hotel syariah hingga industri makanan berbasis keuangan syariah, salah satunya adalah Restoran Ayam Bakar Pak “D” Surabaya. Depot Ayam Bakar Pak “D” Surabaya ini tidak hanya memiliki daya tarik pada rasa ayam bakar dan ikan bakar yang dijualnya akan tetapi juga pada sistem manajemen keuangannya. Sistem keuangan syariah yang digunakan pada Depot Ayam Bakar Pak “D” berbeda dengan restoran-restoran lain yang karyawannya adalah di gaji tetap setiap bulannya. Sementara pada depot Ayam Bakar Pak “D” Surabaya ini berbasis bagi hasil sehingga karyawannya di gaji dengan persenan sesuai dengan porsi bagi hasil yang di dapatkan pada bulan tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan: Bagaimana Manajemen Keuangan Syariah Depot Ayam Bakar Pak “D” Surabaya?

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif yakni penelitian yang menghasilkan data deskriptif kualitatif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang, dan pelaku yang diamati. Sumber data primer yang digunakan adalah hasil wawancara dengan pimpinan perusahaan/owner serta staf keuangan depot ayam bakar pak “D” Surabaya. Sedangkan sumber data sekunder didapat dari data dokumentasi, majalah tabloid kabar bisnis, brosur depot ayam bakar pak D Surabaya.

Hasil penelitian ini adalah: Manajemen keuangan syariah yang diterapkan di depot ayam bakar pak “D” Surabaya adalah sistem bagi hasil antara owner dengan crew, antara owner dengan pemilik lahan.

Kata kunci : Manajemen, Bisnis, Bagi Hasil